

Fecha: 22-02-2026
 Medio: El Diario de Atacama
 Supl.: El Diario de Atacama
 Tipo: Noticia general
 Título: Tradición y sabor: "Chao Pesca'o" superó los 10 mil sándwiches

Pág.: 5
 Cm2: 292,4

Tiraje: 2.200
 Lectoría: 6.600
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Redacción
 cronica@diarioatacama.cl

Tradición y sabor: "Chao Pesca'o" superó los 10 mil sándwiches

TRADICIÓN VERANIEGA. Actividad típica para despedir la temporada estival en la comuna puerto de Caldera. También repartieron ostiones y helados.

Con la alegría que caracteriza a los trabajadores de la pesca artesanal, se realizó una nueva versión del tradicional "Chao Pesca'o", actividad que ya suma 17 años entregando sabor y encuentro comunitario en el puerto de Caldera.

El evento fue organizado por los pescadores artesanales de la comuna y financiado en parte por el Gobierno Regional a través de la glosa de Fiestas Costumbristas, además de contar con el apoyo de la Municipalidad de Caldera y de las empresas Minera Candelaria, Aguas CAP, Empresa CMP, Minera Caseroes, Copec y Bahía Caldera.

INICIO DE LA JORNADA

La jornada inició temprano con la instalación de grandes pailas y leña para preparar ceviche y el tradicional cocimiento.

Funcionarios del municipio colaboraron en el corte de pan y la entrega de churrascos marinos acompañados de ensalada chilena y pebre.

Más tarde se inició la fritura de pescado para su repar-

to, mientras en otro sector se preparaban ostiones a la parmesana y se distribuían finalmente los ceviches.

Miguel Ávalos, representante de los pescadores artesanales, destacó la masiva asistencia y el trabajo conjunto que permitió concretar la actividad.

"Primero agradecer el gran marco de público y esto es al esfuerzo de nuestros pescadores, gobierno regional, municipio y las empresas que nos apoyaron junto a microempresarios de nuestro puerto que engalana todo el éxito que tiene esta actividad y lo bueno que tiene el Chao Pesca'o que es dinámico, espontáneo con una gran producción calderina detrás de todo esto, pero lo más importante agradecer la visita de la directora nacional de Serna-



LOS COCINEROS LO DIERON TODO PARA TENER EL PESCADO FRITO LISTO PARA LOS COMENSALES, QUIENES DEGUSTARON LOS SANDWICHES.

pesca María Soledad Tapia, quien vino representando al Ministro de Economía y del Subsecretario de Pesca y Acuicultura y esto es por el apoyo que nos han brindado por el Gobierno del Presidente Boric en el tema de la pesca artesanal", señaló.

La alcaldesa de Caldera, Brunilda González, expresó que este año se dispusieron más de ocho mil presas de pescado, además de ostiones y mariscos para el gran cocimiento. "El Chao Pesca'o representa nuestra identidad gastronómica, como el festi-

val del ostión, Cocinas del Pacífico o las fiestas de Barranquilla y Puerto Viejo, el festival del erizo. Agradecemos a quienes nos han preferido durante la temporada en nuestros 176 kilómetros de costa y han elegido los productos del mar. La pesca artesanal se une al gobierno regional, al sector privado, al municipio y a las instituciones que entregan protección y seguridad, así es que le decimos a todos: Chao Pesca'o", indicó.

Hasta el patio de la Corporación de Pescadores llegaron personas de distintos puntos de la región y del país para degustar marraqueta con pebre en el tradicional "Churrasco Marino".

PRESENTACIONES

La jornada estuvo acompañada por presentaciones de Mar-

ripi, La Rancherita, la Super Banda Tropical The Real y Así de Cumbia con Pipo Araya, bajo la animación del calderino Pato Villalobos.

La directora nacional del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, María Soledad Tapia, valoró la instancia. "Es un honor compartir con los pescadores y la comunidad. Es una fiesta relevante, parte de la identidad de Caldera y una celebración familiar. Esperamos que con estas actividades aumente también el consumo de productos del mar", dijo.

Finalmente, el gobernador regional Miguel Vargas destacó el apoyo del Gobierno Regional para fortalecer el verano en la zona. Subrayó que el "Chao Pesca'o" congrega a visitantes de distintas regiones e incluso extranjeros, y que se ha consolidado como una fiesta costumbrista de carácter gastronómico, patrimonial y cultural.

Asimismo, recalcó el trabajo de los pescadores en la captura, compra y fileteo del dorado, labor que se realiza con dedicación para que quienes visitan el puerto se lleven la mejor impresión de Caldera y Atacama.